



Niepoort 'Redoma Tinto 2008

O Redoma é como o Douro, com grande carácter e personalidade. Um vinho de grande estrutura com taninos presentes, mas finos e persistentes.

Este vinho é produzido a partir de diversas vinhas na região do Cima Corgo, com mais de 60 anos, maioritariamente viradas a norte, onde as diferentes castas estão plantadas na mesma vinha, tal como era comum na região, e onde predominam a Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, e Tinto Cão.

O Redoma 2008 é um vinho cheio de carácter, com a concentração do Douro e a frescura característica do ano 2008.

Vinificação

O ano de 2008 foi excelente na região do Douro, as chuvas ocorridas durante a primavera e início do Verão, permitiram manter os níveis de humidade no solo até ao momento da vindima. Por outro lado as baixas produtividades verificadas, resultantes de uma fraca nascença e de uma sofrida floração com elevados teores de humidade, deram origem a mostos muito equilibrados, com boa acidez e teores de açúcares, nada excessivos.

A vindima ocorreu em Setembro e após criteriosa escolha tanto na vinha como na adega, as uvas foram totalmente desengaçadas e fermentadas em pequenas cubas de inox, com macerações alargadas, e em lagares de pedra, com pisa a pé. O vinho estagiou durante 20 meses em barricas de carvalho francês, onde se realizou a fermentação maloláctica.

Notas de Prova

Cor carregada. Aromas muito complexos e subtis: ameixa preta, notas de especiarias, com predominância da pimenta preta, balsâmico como a vegetação duriense, terroso e com aroma mineral a pedra molhada. Pleno de carácter do Douro. Na boca é vivo e elegante, com estrutura muito bem definida, longo e complexo, conjugando concentração e frescura em grande harmonia. Termina muito persistente. Grande potencial de envelhecimento.

Informações técnicas

Produto . Redoma Tinto 2008
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2008
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Diversas vinhas velhas
Idade das Cepas . 60- 120 anos
Castas . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão e outras

Desidade por HA . 6000
Condução das Vinhas . Guyot e Royat
Altura do Mar . 100-400 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Cubas inox com pisagem automática e lagares com pisa a pé
Engarrafado . Julho 2010

Estágio . 20 meses em barricas de carvalho Francês (228l)
Extracto Seco . 19,8 g/dm³
Álcool . 12,97% vol.
Acidez Total . 5,72 g/dm³
Acidez Volátil . 0,45 g/dm³
pH . 3.19
SO₂ Livre de Enchimento . 28 mg/dm³
Produção . 13 847 garrafas



Sugestões:

Pratos condimentados,
Bife pimenta,
carne vermelha, caça



Sugestões vegetarianas:

Pratos condimentados
por exemplo
com cogumelos

